

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE AUX AGRUMES & GINGEMBRE

Pomelo & salade croquante de fenouil

TATAKI DE THON SAKU AU SÉSAME NOIR

Crème d'avocat, pickles d'oignon rouge et algues Nori

CARPACCIO DE BETTERAVE CHIOGGIA & FÊTA GRILLÉE (VÉGÉ)

Herbes & pignons, vinaigrette au cidre & miel

JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA

Pan con tomate

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Chutney de figue & toasts de campagne

PÔLÉE D'ENCORNETS À LA SOBRASADA

Réduction de tomate & charcuterie minorquine

PÔLÉE DE GIROLLES EN PERSILLADE (VÉGÉ)

Oeuf mollet & mouillettes toastées

TACOS PULLED PORK

Coleslaw, mayo cerfeuil, carotte, granny smith & chutney d'oignon rouge

GUA BAO D'AGNEAU CONFIT

Houmous & jalapeño

PLATS

FILET DE BAR GRILLÉ, PISTOU DE PISTACHE & BASILIC

Purée crémeuse de céleri rave

POULPE GRILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Piperade de poivrons rouges, jus de sobrasada ibérique

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES

Fondue de poireaux, sauce gingembre & sésame grillé

RAVIOLES DE PATATE DOUCE (VEGAN)

Lait de coco, émulsion au curry & éclats de cacahuètes grillées

LENTILLES CORAIL CRÉMEUSES, LAIT DE COCO & CURRY (VÉGAN)

Butternut rôti et noisettes torréfiées

POULET AUX MORILLES LÉGÈREMENT CRÉMÉ CUIT EN COCOTTE

Petit épeautre aux éclats de châtaigne

MAGRET DE CANARD LAQUÉ À L'ORANGE, GINGEMBRE & MIEL

Couscous au gingembre & fruits secs

PLUMA IBÉRIQUE RÔTIE EN CROÛTE D'HERBES & BALSAMIQUE (180 GR)

Purée crémeuse de butternut au paprika fumé

LE TIGRE DU PACHAMAMA (220 GR)

Émincé de filet de boeuf mariné & grillé, coriandre fraîche & riz coco

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE GRILLÉE (300 GR)

Sauce Chimichurri, pommes grenailles confites

(POUR 2) +4€

PICAÑHA DE BOEUF ARGENTIN (600 GR)

Rôtie en croûte de Chimichurri à basse température, pommes grenailles confites

AGNEAU DE 7H EN COCOTTE À L'ÉTOUFFÉE

Épaule d'agneau entière (1KG) - Origine France
 Couscous au gingembre et fruits secs - Pommes grenailles confites

DESSERTS

MILLEFEUILLE AU CITRON DE SICILE & LAVANDE

Crème légère au citron, infusion lavande, amandes caramélisées & gelée citron-basilic

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL

Chocolat Guanaja 70%, huile d'olive fruitée - Tuile croustillante aux amandes, noisettes & écorces d'orange confite

FIGES RÔTIES À LA CANNELLE, SABLÉ SPECULOOS

Crème légère au mascarpone

CHOUQUETTES "Dunes Blanches, comme au Cap Ferret"

Petits choux à la crème Chantilly, chocolat chaud

CAFÉ MACCHIATO

Biscuit viennois à l'amande, crémeux au café, mousse de lait

 d'amande & chocolat poudré

JEUDI

60€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

VENDREDI & SAMEDI

60€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

69€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

 LACTOSE  FRUITS À COQUE  GLUTEN  CRUSTACÉS

Cuisine "fait-maison" / Chèques non acceptés / Prix nets en euros / TVA incluse 10% sur la nourriture



CHAMPAGNE BOUTEILLE 75CL

AR LENOBLE BRUT	100€
MOET & CHANDON BRUT	200€
RUINART BLANC DE BLANCS	250€
LENOBLE BLANC DE BLANCS - MAGNUM 150CL 100% CHARDONNAY	350€
MOET & CHANDON - MAGNUM 150CL	450€
DOM PERIGNON	500€
RUINART BLANC DE BLANCS - MAGNUM 150CL	550€

VINS AU VERRE / BY THE GLASS 15CL

BLANC / WHITE

TRAPICHE CHARDONNAY - ARGENTINE	9€
POUILLY-VINZELLES LES GRANDS CRUS BLANCS CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	10€

ROUGE / RED

PASSION DE LOS ANDES MALBEC - ARGENTINE, AOC MENDOZA	9€
CHÂTEAU DE BUXY PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	10€

VINS DU MONDE / WORLD WINES

BLANC / WHITE

PASSION DE LOS ANDES SAUVIGNON BLANC, ARGENTINE	31€
TRAPICHE CHARDONNAY, ARGENTINE	34€

ROUGE / RED

PASSION DE LOS ANDES MALBEC - ARGENTINE, AOC MENDOZA	33€
TRAPICHE MALBEC, ARGENTINE	33€
SANTA CAROLINA CARMENERE - CHILI	33€

VINS FRANÇAIS / FRENCH WINES

ROSE

MINUTY PRESTIGE SYRAH, CINSULT, GRENACHE, ROLLE - CÔTES DE PROVENCE AOP	43€
WHISPERING ANGEL CINSULT, GRENACHE, VERMENTINO - CÔTES DE PROVENCE AOP	48€

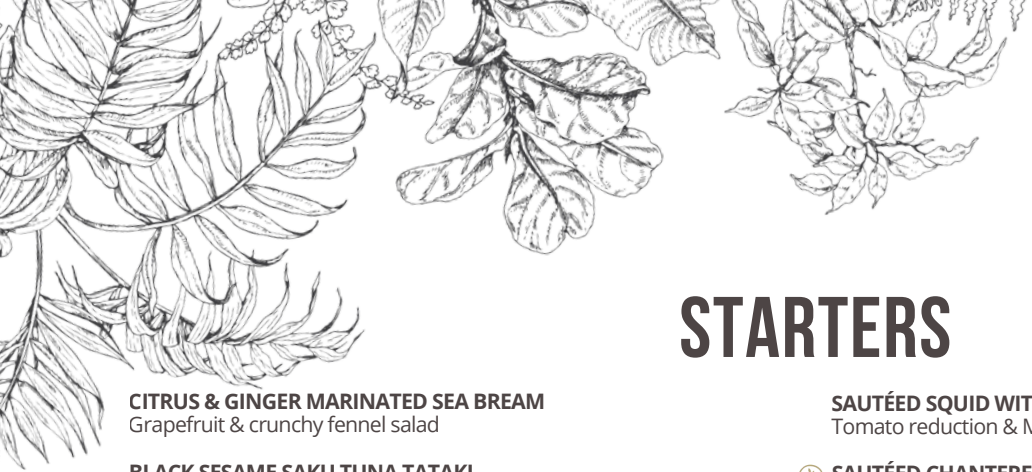
BLANC / WHITE

POUILLY-VINZELLES LES GRANDS CRUS BLANCS CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	42€
CHABLIS CHARLY NICOLLE "PER ASPERA" CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	46€
CHABLIS 1ER CRU CHARLY NICOLLE "LES FOURNEAUX" CHARDONNAY - BOURGOGNE, AOP	58€
MAISON GALHAUD CHARDONNAY - PAYS D'OC, IGP	33€
SANCERRE DOMAINE FOURNIER "LES BELLES VIGNES" SAUVIGNON BLANC - LOIRE, AOP	45€
POUILLY FUMEE DOMAINE ROC DE L'ABBAYE SAUVIGNON BLANC - LOIRE, AOP	54€
DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - MAGNUM 150CL POUILLY FUMÉE- LOIRE, AOP	116€

ROUGE / RED

CHÂTEAU DE BUXY PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	58€
HAUTE-CÔTE DE BEAUNE DOMAINE BOUCHARD AINE PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	70€
CHASSAGNE MONTRACHET DOMAINE VINCENT BACHELET PINOT NOIR- BOURGOGNE, AOP	95€
POMMARD JEAN-CLAUDE BOISSET PINOT NOIR - BOURGOGNE, AOP	108€
SAINT-JOSEPH LOUIS CHOMEL SYRAH - RHÔNE, AOP	58€
CROZES-HERMITAGE DOMAINE COMBAT SYRAH - RHÔNE, AOP	46€
BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP	39€
BEAUMES DE VENISE DOMAINE PIERRE ROUGON - MAGNUM 150CL GRENACHE NOIR, SYRAH - RHÔNE, AOP	75€
TEMPO D'ANGELUS CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	58€
CHATEAU ARNAUD JOUAND MERLOT, CABERNET SAUVIGNON - BORDEAUX	42€
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU ORMES DE PEZ CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	58€
LE PAUILLAC DE LYNCH BAGES CABERNET SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP	116€
SAINT-EMILION GRAND CRU N°3 D'ANGELUS CABERNET FRANC, SAUVIGNON, MERLOT - BORDEAUX, AOP	133€
TEMPO D'ANGELUS - MAGNUM 150CL CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT - BORDEAUX, AOP	133€





STARTERS

CITRUS & GINGER MARINATED SEA BREAM

Grapefruit & crunchy fennel salad

BLACK SESAME SAKU TUNA TATAKI

Avocado cream, red onion pickles and Nori seaweed

 CHIOGGIA BEET CARPACCIO & GRILLED FETA (VEGGIE)

Herbs & pine nuts, cider & honey vinaigrette

 PATA NEGRA IBERIAN HAM

Pan con tomate

 HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS

Fig chutney & toasted brioche

SAUTÉED SQUID WITH SOBRASADA

Tomato reduction & Minorcan charcuterie

 SAUTÉED CHANTERELLE MUSHROOMS WITH GARLIC & PARSLEY (VEGGIE)

Soft-boiled egg & crispy toast

PULLED PORK TACOS

Red coleslaw, chervil mayo, carrot, granny smith & red onion chutney

 CONFIT LAMB GUA BAO

Hummus & jalapeño

MAIN COURSES

 SEA BASS GRILLED FILLET WITH PISTACHIO & BASIL PISTOU

Creamy celery root purée

GRILLED OCTOPUS WITH ESPELETTE PEPPER

Red bell pepper piperade, Iberian sobrasada juice (charcuterie)

 SEARED SCALLOPS

Leek fondue, ginger sauce & sesame

 SWEET POTATO RAVIOLES (VEGAN)

Coconut milk, curry emulsion & roasted peanut slivers

 CREAMY RED LENTILS, COCONUT MILK & CURRY (VEGAN)

Roasted butternut & toasted hazelnuts

 LIGHTLY CREAMY CHICKEN WITH MOREL MUSHROOMS, SLOW-COOKED

Petit épeautre (spelt) with chestnuts

 GLAZED DUCK BREAST WITH ORANGE, GINGER & HONEY

Spiced couscous with dried fruits

 ROASTED IBERIAN PORK PLUMA, HERB & BALSAMIC CRUST

Creamy butternut squash purée with smoked paprika

 PACHAMAMA TIGER (220 GR)

Sliced marinated & grilled beef fillet, fresh coriander & coconut rice

GRILLED ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK (300 GR)

Chimichurri sauce, confit grenailles potatoes

(FOR 2) +4€

ARGENTINE BEEF PICAÑA (600 GR)

Roasted in a low-temperature chimichurri crust, confit grenailles potatoes

7-HOUR BRAISED LAMB

Whole lamb shoulder (1KG) - Origin: France

 Couscous with ginger and dried fruit - Candied baby potatoes

DESSERTS

 SICILIAN LEMON & LAVENDER MILLEFEUILLE

Light lemon cream, lavender infusion, caramelized almonds, and lemon-basil jelly

 CHOCOLATE MOUSSE WITH OLIVE OIL & FLEUR DE SEL

Guanaja 70% chocolate, fruity olive oil - Crunchy tuile with almonds, hazelnuts & candied orange peel

 ROASTED CINNAMON FIGS & SPECULOOS SHORTBREAD

Light mascarpone cream

 CHOUQUETTES "Dunes Blanches, Cap Ferret style"

Small choux filled with Chantilly cream

 CAFÉ MACCHIATO

Viennese cookie, creamy coffee, almond milk mousse & powdered chocolate

THURSDAY

60€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

FRIDAY & SATURDAY

60€ STARTER / MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE / DESSERT
69€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT